



Mme

BISTRO•STORE

TRAITEUR  
REPAS  
d'affaires  
SÉMINAIRES  
événements  
PROFESSIONNELS  
ET PRIVÉS  
MEETINGS

## Un concept en bocal

Madame Bistro allie la qualité d'une cuisine Bistro chic à un service rapide. Elaborée à partir de produits frais et de saison, Madame enchante vos papilles.

Madame est éco-responsable et recycle 100% de ses bocaux. Un contenant présentable, pratique, à emporter n'importe où.

## Un service professionnel

Madame s'engage à vous **livrer des produits chauds ou froids** grâce à ses bacs isothermes qui lui permettent de vous garantir la bonne tenue à température durant 2h30.

Chez vous comme chez nous, madame inclus dans son service, le plateau, les couverts, le pain meilleur ouvrier de France, le beurre et l'assaisonnement.



Des  
produits frais  
et de saison  
à déguster en  
bocal !



Garantie  
bonne  
température  
2 heures

Salade  
CREVETTE ET CHORIZO

INGRÉDIENTS : crevette décapée, tomate, avocat, vinaigrette, tortilla, chorizo, pain de pays, olives noires, choucroute, pomme de terre, feta, oignon.

ALLERGENES : lait, moutarde, noix, œuf, sésame, carbonate de calcium

A partir de 10 personnes

## Repas assis

Quatre formules adaptées aux envies de chacun :

### XL first

15€/pers. HT. (16,50€ TTC)\*

Plat XL + entrée ou dessert

### XL premium

18,50€/pers. HT. (20,35€ TTC)\*

entrée + plat XL + dessert

### Business

20€/pers. HT. (22€ TTC)\*

entrée + plat + accompagnement + dessert

### à la carte

contactez nous pour créer  
un événement sur mesure

\*hors frais de livraison



Repas assis ou  
walking dinner  
choisissez le type  
d'événement qui  
vous convient !

A partir de 30 personnes

## ou Walking dinner !

Une formule modulable pour chaque appétit,  
des minis bocaux salés et sucrés pour une  
dégustation debout et à partager.

Unique et convivial, ce concept séduit par son  
ambiance propre à Mme.

Mixez les goûts et les couleurs, faites-vous  
plaisir !

## Un service complet

Madame pense à tout et vous propose une  
formule clés en main, qui inclut :  
le nappage, la mise en place, le service, le  
débarrassage...



## LES ENTRÉES\*

Velouté carotte gingembre clémentine	
Coulis tomate légumes croquants	
Salade de farfalle au basilic	
Tiramissu tomate basilic amande	
Quinoa de Madame	
Velouté potiron mascarpone	
Houmous olive pointe de moutarde	
Salmolejo andaluz	+ 0,50 €
Taboulé épices douces poulet	+ 0,50 €

Pressé d'aubergine tomate courgette	+ 0,50 €
Coulis saveurs asiatiques	+ 0,50 €
Salade thaï	+ 1,00 €
Fraicheur d'asperge crue et cuite	+ 1,00 €
Salade de saumon fumé granny	+ 1,00 €
Salade tomate mozza	+ 1,00 €
Cappucino chou fleur, céleri, trompette de la mort	+ 1,00 €
Bisque de Homard à l'armagnac	+ 1,50 €

## LES PLATS XL\*

Salade tomate mozza basilic et jambon cru	Pâtes aux scampis à la diable XL	+ 0,50 €
Salade poulet magret fumé	Tagliatelles aux deux saumons XL	+ 0,50 €
Salade saumon fumé et citron confit	Parmentier de canard XL	+ 0,50 €
Penne Bolognaise XL	Cabillaud dieppoise, légumes citronnelle XL	+ 0,50 €
Lasagnes d'hiver	Salade végétal XL	+ 1,00 €
Lasagnes tomate mozzarella basilic	Wok poulet aigre-doux nouilles chinoises XL	+ 1,00 €
Tagliatelles carbonara XL	Poulet Basquaise riz parfumé XL	+ 1,00 €
Vol au vent forestière purée XL	Tajine d'agneau boulgour XL	+ 1,00 €
Salade crevette chorizo	Wok de porc romarin cacahuètes + riz XL	+ 1,00 €
Cabillaud fondue de poireaux et purée citron vert XL	Carbonnade flamande purée XL	+ 1,00 €
Saucisse de morteau et lentilles XL	Blanquette de pintade au citron confit XL	+ 1,50 €
Boeuf façon Chili XL		
Salade thaï coriandre XL		
Poireaux au jambon et purée XL		

## LES DESSERTS\*

Chtira'Michu spéculoos	
Chtira'Michu poire	
Chtira'Michu framboise	
Mousse de choc	
Duo choco noir & blanc	
P'tit pot de crème chico	
Crèmeux Choco caramel	
Crème citronnée meringue ital	
Flan au caramel	
Fromage blanc coulis du jour	
Ananas rôti pannacota	
Pomme caramel beurre salé	
Poire au sirop façon sangria	
Pêches au sirop façon sangria	
Salade de fruit "retour du marché"	
Tarte fraise rhubarbe	+ 0,50 €

Une formule adaptée  
aux petites faims



\* La disponibilité de nos recettes dépend des produits de saisons avec lesquels nous travaillons



## LES ENTRÉES\*

Coulis saveurs asiatiques  
Houmous olive pointe de moutarde  
Velouté potiron mascarpone  
Cappucino choux fleur céleri trompette de la mort  
Pressé d'aubergine tomate courgette gratiné  
Salade de tomate et mozzarella  
Quinoa de Madame  
Taboulé épices douces et poulet fermier  
Salade de saumon fumé pomme granny  
Bisque de Homard à l'armagnac  
Salmolejo andaluz  
Tiramissu tomate basilic amande  
Salade de farfalle au basilic  
Fraicheur d'asperge crue et cuite  
Salade thai  
Coulis de tomate et légumes croquants  
Velouté carotte gingembre clémentine

*Madame inclus dans son service, les plateaux, les couverts, le pain, le beurre et l'assaisonnement.*

\* La disponibilité de nos recettes dépend des produits de saisons avec lesquels nous travaillons

## LES PLATS XL\*

Boeuf façon Chili XL  
Saucisse de morteau et lentilles XL  
Poireaux au jambon et purée XL  
Salade thai coriandre XL  
Cabillaud dieppoise légumes citronnelle XL  
Cabillaud fondue de poireaux purée citron vert XL  
Salade crevette chorizo  
Blanquette de pintade au citron confit XL  
Vol au vent forestière purée XL  
Tagliatelles carbonara XL  
Lasagnes tomate mozzarella basilic  
Tagliatelles aux deux saumons XL  
Pates aux scampis la diable XL  
Lasagnes d'hiver

## LES DESSERTS\*

Tarte fraise rhubarbe  
Salade de fruit "retour du marché"  
Pêches au sirop façon sangria  
Poire au sirop façon sangria  
Pomme caramel beurre salé  
Ananas rôti pannacota  
Fromage blanc coulis du jour  
Flan au caramel  
Crème citronnée meringue italienne

Penne Bolognaise XL  
Salade végétal XL  
Salade saumon fumé et citron confit  
Salade tomate mozza basilic et jambon cru  
Salade poulet magret fumé  
Carbonnade flamande et purée XL + 0,50 €  
Wok de porc au romarin, cacahuètes + riz XL + 0,50 €  
Tajine d'agneau boulgour + 0,50 €  
Parmentier de canard + 0,50 €  
Poulet basquaise et riz parfumé XL + 0,50 €  
Wok poulet aigre-doux et nouilles chinoises XL + 0,50 €

Crèmeux Choco caramel  
P'tit pot de crème chico  
Duo choco noir & blanc  
Mousse de choc  
Chtira'Michu framboise  
Chtira'Michu poire  
Chtira'Michu spéculoos



## LES ENTRÉES\*

Tiramissu tomate basilic amande  
Velouté carotte gingembre clémentine  
Coulis saveurs asiatiques  
Houmous olive pointe de moutarde  
Velouté potiron mascarpone  
Cappucino choux fleur céleri trompette de la mort  
Velouté cèpes & châtaignes  
Brandade de haddock gratinée  
Salade de saumon fumé pomme granny  
Salade crevette chorizo

Salade de farfalle au basilic  
Fraicheur d'asperge crue et cuite  
Salade thai  
Taboulé épices douces et poulet fermier  
Welsch revisité à la graine de moutarde  
Salade tomate mozza  
Salade végan  
Salade du jour  
Salade saumon fumé et citron confit  
Salmolejo andaluz  
Coulis tomate légumes croquants menthe basilic

## LES ACCOMPAGNEMENTS\*

Ratatouille  
Carottes fondantes au cumin  
Pressé d'aubergine tomate courgette gratiné  
Mélange de riz parfumés  
Purée de pomme de terre  
Quinoa de Madame

## LES DESSERTS\*

Tarte aux fraises et rhubarbe  
Salade de fruit "retour du marché"  
Pannacota fruit des bois  
Pomme caramel au beurre salé  
Ananas roti pannacota  
Fromage blanc coulis du jour  
Flan au caramel  
Crème citronnée meringue italienne  
Crèmeux Choco caramel

## LES PLATS\*

Jambon à l'os-asperge à la nage  
Lapin à la bière  
Parmentier de canard  
Blanquette de pintade et citron confit  
Saucisse de morteau et lentilles  
Veau mandarine  
Endives au jambon  
Tajine d'agneau  
Potjevleesch  
Carbonnade flamande  
Navarin d'agneau à la menthe  
Asperge jambon braisé  
Cabillaud piperade  
Cabillaud courgette et tomate  
Cabillaud dieppoise à la citronnelle  
Boeuf façon Chili  
Cabillaud fondue de poireaux et citron vert

P'tit pot de crème chico  
Marquise chocolat mandarine napoleon  
Duo choco noir & blanc  
Mousse de choc  
Poire au sirop façon sangria  
Pêches au sirop façon sangria  
Chtira'Michu framboise  
Chtira'Michu poire  
Chtira'Michu Spéculoos

\* La disponibilité de nos recettes dépend des produits de saisons avec lesquels nous travaillons



# Walking dinner

## Deux formules à découvrir

### Formule first

11,25€/pers. HT. (12,50€ TTC)\*

2,5 bocaux salés + 1 bocal sucré

### Formule premium

12,60€/pers. HT. (14,50€ TTC)\*

3 bocaux salés + 1 bocal sucré

## LES BOCAUX SALÉS\*\*

Saucisse de Morteau aux lentilles	
Tagliatelle carbonara	
Cappuccino de chou fleur céleri trompettes de la mort	
Coulis tomate menthe et légumes croquants	
Humus pointe moutarde olive	
Velouté de carotte clémente	
Velouté potiron mascarpone au lard	
Saumon fumé et pomme Granny	
Carbonnade flamande	+ 0,50 € / inclus
Navarin d'agneau à la menthe	+ 0,50 € / inclus
Salade Thaï et gambas	+ 0,50 € / inclus
Tagliatelle aux Scampis sauce à la diable	+ 0,50 € / inclus
Blanquette de pintade et volaille au citron confit	+ 0,50 € / + 0,50 €
Cabillaud fondue poireau et citron vert	+ 0,50 € / + 0,50 €
Parmentier de canard	+ 0,50 € / + 0,50 €
Fraicheur d'asperges crues et cuites	+ 0,50 € / + 0,50 €
Jambon à l'os et asperge à la nage	+ 0,50 € / + 0,50 €
Salade de volaille et mangue	+ 0,50 € / + 0,50 €
Veau mandarine et légumes anciens	+ 1,00 € / inclus
Cabillaud courgette, purée de tomate et basilic	+ 1,00 € / + 0,50 €
Cabillaud dieppoise sauce citronnelle	+ 1,00 € / + 0,50 €
Velouté cèpes chataignes	+ 1,00 € / + 1,00 €

Supplément formule First / Premium

## LES BOCAUX SUCRÉS\*\*

crème citronnée meringue italienne	
Duo Chocolat noir et blanc	
Flan au caramel	
Mousse au chocolat	
Pomme caramel au beurre salé	
Petit pot de crème chiorée	
salade de fruits	
tiramisu speculoos	
Crèmeux chocolat caramel	+ 0,50 €
Ananas rôti et panacotta	+ 0,50 €
tiramisu framboise	+ 0,50 €
tiramisu poire	+ 0,50 €
tarte fraise rhubarbe	+ 0,50 €
Mousse chocolat pistache	+ 0,50 €
Marquise au chocolat et mandarine	
napoléon	+ 1,00 €
crème brûlée poire champagne	+ 2,00 €

## LES PLANCHES\*\*

Bocaux de fromage	+ 3,50 €
Planche charcuterie	+ 4,00 €
Planche fromage	+ 4,00 €
Planche océane	+ 4,50 €





Rendez-vous  
au 80-82 rue  
Nationale  
à Lille !



## Madame se privatise

Evènements professionnels ou privés ?  
Découvrez l'espace privatisable de Madame Bistro.  
Un cadre chaleureux avec une capacité d'accueil de  
50 personnes en restauration assise à 100 personnes  
en formule walking dinner.

## Nous livrons dans toute l'agglomération lilloise

Contactez-nous pour connaître nos conditions.





## Ils nous font confiance

ZODIO

pim  
kie

JAQK

SNCF

LEROUYER MERLIN  
*...et vos amours  
prennent vie!*

Bonduelle

Auchan

ROQUETTE  
*Offering the best of nature™*

KIABI

oney

adeo

SALTi  
*L'expert du service des fromages*

chronodrive.com  
*LES COURSES PAYÉES POUR VOUS!*

AG2R LA MONDIALE

NOVARTIS

...



Contactez  
nous pour un  
rendez-vous  
dégustation

MADAME-BISTRO.COM

Mme

BISTRO•STORE



[www.madame-bistro.com](http://www.madame-bistro.com)

80 - 82 rue Nationale

59000 - Lille

Tél. 03 20 47 05 16

Email. [jreserve@mme-bistro.com](mailto:jreserve@mme-bistro.com)

